



# GAEC Les champs d'Aubignas

## CHIROLS (01)



L'exploitation est située au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche, accrochée à la montagne à 680 m d'altitude dans le petit hameau d'Aubignas. Ils exploitent en Agriculture Biologique dans le respect du sol et du vivant et adhèrent à la démarche Nature et Progrès.

Leur châtaigneraie s'étend sur 2 ha. Les châtaigniers centenaires greffés produisent des variétés inscrites à l'AOP Châtaigne d'Ardèche, les comballes, les bouche-rouges et les aguyanes. Ils ramassent les châtaignes au filet et à la main. Elles sont ensuite triées, séchées, épluchées et transformées. Ils les transforment à la CUMA et ils emportent les châtaignes sèches au meunier de Bise pour en faire de la farine et de la brisure.



Les pommiers sont disséminés dans de grands prés pâturés par nos moutons. Les pommiers cultivés en extensif sont directement semés sur place puis greffés. Ce sont de vieilles variétés de pommes adaptées à la moyenne montagne. Les rose-douce, les béraud, les rose-vive sont des pommes très fruitées et font un jus de grande qualité. Les jus sont transformés dans leur atelier.

De la crème de châtaigne peu sucrée sur des crêpes ou des châtaignes fraîches grillées, c'est un vrai régal !



**Nom du paysan :** Quentin Farina et Lucas Buvry

**Produits proposés :** Châtaignes et produits dérivés, jus de fruits

**Date d'arrivée à l'AMAP du Toison :** 2020

**Livraison :** 2 fois par an

**Référente Amap :** Maryse

